



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TART

1 kg. mürdüm eriğı
2,5 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
1 paket vanilya

Eriklerin çekirdekleri çıkartılır, tart kalıbının dibi alüminyum folyo ile kaplanır. Eriklerin sırt kısımları üzeri gelecek şekilde sıkı sıkı kalıba dizilir. Yumurta ve pudra şekeri karıştırılır, üzerine diğer malzemeler eklenir, yumuşak bir hamur elde edilir. Eriklerin üzerine dökülür. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirilir. Fırından aldıktan 15 dakika sonra servise sunulabilir.